

Die 13 wichtigsten Bio-Regeln



- 1. Betriebliche Veränderungen der Kontrollstelle immer zeitnah melden (z.B. Umfirmierung, Aufbau eines neuen Produktionszweiges, Beauftragung eines neuen Subunternehmers usw.)!**
- 2. Vor dem Zukauf biologischer Erzeugnisse immer gültige Zertifikate der Lieferanten einholen!**
- 3. Risikopunkte definieren und Vorsorgemaßnahmen festlegen!**
- 4. Die Wareneingangskontrolle stets gewissenhaft und lückenlos durchführen und dokumentieren!**
- 5. Bei allen Kennzeichnungen mit Bio-Hinweis immer die Codenummer angeben (DE-ÖKO-037 auf Etiketten, Werbung, Begleitpapieren, im Verkaufsraum usw.)!**
- 6. Das Vermischen und Verwechseln biologischer und nichtbiologischer Erzeugnisse in Lagerung, Produktion und Verkauf immer ausschließen!**
- 7. Bio-Produkte nur aus biologischen Zutaten herstellen! Es gibt nur noch wenige Ausnahmen! (Positivliste beachten!)**
- 8. Bei der Verwendung von Zutaten, Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffen sind die Positivlisten (Anhänge) der EG-Öko-Verordnungen zu beachten.**
- 9. Gentechnikverbot beachten!**
- 10. Produktions-/ Verkaufsmengen immer aufzeichnen!**
- 11. Festgelegte Maßnahmen der Betriebsbeschreibung beachten!**
- 12. Kontrollunterlagen 5 Jahre aufbewahren!**
- 13. Bei Unsicherheiten rechtzeitig bei der Kontrollstelle nachfragen.
09421/96109-0**